

**Pengaruh Pencampuran Wortel (*Daucus carota*) dengan
Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi*, L.) terhadap Karakteristik
Selai yang Dihasilkan**

RAHMAINI
1211121019



Dosen pembimbing :

1. Ir. Aisman, M.Si

2. Tuty Anggraini, S.TP, Ph.D

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2018**

Pengaruh Pencampuran Wortel (*Daucus carota*) dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Blimbi*, L) terhadap Karakteristik Selai yang Dihasilkan

Rahmaini, Aisman, Tuty Anggraini

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pencampuran wortel (*Daucus carota*) dengan belimbing wuluh terhadap karakteristik mutu dan tingkat penerimaan panelis secara organoleptik terhadap selai yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 3 ulangan. Analisis data menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan uji Duncan's New Multiple Range Test (DNMRT) pada taraf nyata 5%. Perlakuan pada penelitian ini adalah pencampuran wortel dan belimbing wuluh A (50 % : 50 %), B (60 % : 40 %), C (70 % : 30 %), D (80 % : 20 %) dan E (90 % : 10 %). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencampuran belimbing wuluh memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap pH, kadar air, total gula, total asam, aktivitas antioksidan, karotenoid, dan total padatan terlarut, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap vitamin C dan uji organoleptik dari selai yang dihasilkan. Tingkat pencampuran wortel dengan belimbing wuluh menaikkan jumlah angka lempeng total selai wortel yang dihasilkan. Produk terbaik berdasarkan analisis sensori dan kimia adalah perlakuan C (Pencampuran belimbing wuluh 30%) dengan nilai pH 3,90, kadar air 45,89%, total gula 28,11%, total asam 1,432%, vitamin C 0,409 mg/100 g bahan, aktivitas antioksidan 21,29 %, total padatan terlarut 40 °Brix, Karotenoid 2.118 mg/100 g bahan, angka lempeng total 9×10^2 CFU/g. Tingkat penerimaan panelis pada analisis sensori terhadap warna 4,05; aroma 3,5; rasa 3,75; dan tekstur 3,85.

Keyword : Wortel, Belimbing Wuluh, Selai